

Amíg Mária ebben foglalatostkodott, a gyermek Jézus odahúzódott az asszonyhoz. Áhítatosan nézett rá, két kis tenyerébe fogta a koldús kezét és huhukolta, lehelgette.

És mind a hárman örvendeztek.

b) Az olvasmány által keltett élmény mélyítése. Kis születés után kérdések alapján. Miért tetszett ez az olvasmány? Mi tetszett benne? Miért? stb.

c) Az olvasmány részenkénti tárgyalása.

a) A kis Jézus hazafelé tart az iskolából.

b) Találkozik a koldusasszonnyal.

c) Mit mondott utoljára a koldusasszony?

d) A kis Jézus hazaérkezik.

e) Beszéde édesanyjával.

f) Behívják a koldusasszonyt is.

g) Mária és a kis Jézus jószívűsége.

h) A kis Jézus szeretete az idegen asszony iránt.

d) Elmélyítés. Még egyszer végigolvastatás. Megtennének-e mi is azt, amit a kis Jézus cselekedett? Miért kedves az ilyen cselekedet a jó Isten előtt? Milyen ünnep a karácsony? Miért nevezzük a szeretet-ünnepének? Ki szentelte meg ezt az ünnepet? Mivel? Hogyan tesszük hasonlónak a karácsonyt az első karácsonyhoz, mit gondoltok? Boldog lesz az ilyen karácsony? Látjátok, gyermekek, de sok ember tehetné ilyen boldoggá a karácsonyát, csak mit kellene csinálnia? Igen, követnie kellene a kis Jézust... Miben? A szegényeken való segítségben...

III. Összefoglalás. a) Az olvasmány tartalmának összefüggő elmondatása.

b) Rajzoljanak az olvasmányból tetszés szerint valamely részt!

c) Befejezésül:

Hull a hó... hull a hó... és — giling-galang —

Égi hárfá zendül, cseng a kis harang.

Szent karácsonyest van, ájtatos dalú,

Kis Jézust dícsérni gyűl a kis falu,

Kis Jézust dícsérni, ki ma született

S aki a megváltó, örök Szeretet...

Földrajz.

1939. december 2. hete.

IV. OSZTÁLY.

A tanítás anyaga: A Dunántúl összefoglalása.

Nevelési cél: Hazánk szépségeinek érzékeltetése.

Szemléltetés: térképen s táblai rajzon.

Megfigyelésre utalás: Lakóhelyünk hasonlósága és különbözősége a Dunántúlhoz viszonyítva.

V á z l a t.

I. *Előkészítés.* a) Számonkérés. A Dráva és a Rába vidékének felújítása. Felszíne, vizei, talaja, termékei, lakosai, vármegyéi, városai.

b) Célkitűzés. Megismertük most már a szép Dunántúlt, annak tájait, foglaljuk most össze, nézzük az egészet együtt, ahogyan a jó Isten teremtette.

II. *Tárgyalás.* a) Neve, határai.

b) Felszíne. Van rajta síkság, halom- dombvidék- és hegység. Változatos, mert tengerfeletti magassága 100 métertől 883-ig váltakozik. Közepes magassága 400 m.

Alacsony vidékei: a Rába és Rába vidékének keleti része, a Duna és Sió közén levő Mezőföld és a Dráva-menti síkság;

Dombos vidékei vannak Vas- és Sopron megyékben, a Zala-Balaton és Sió vonaltól délre.

Hegyei a Keleti-Alpok, a Nyugati Magyar-Sziget-hegység s az ehhez csatlakozó Dunazug-hegység és a Mecsek.

c) Éghajlata. Mérsékelt, de nem szélsőséges, mint az Alföldön. (Magasabban fekszik és közelebb a tengerhez.) Csapadéka is több s ez egyenletesen oszlik meg. Aszály nincs.

d) Vizei. Folyói: a két határfolyó: a Duna és Dráva; előbbi végig, utóbbi Barestől hajózható. Belsejében nincsenek nagyobb folyók. Nyugati területének vizeit a Rába viszi a Dunába, a déli részékét a Dráva gyűjti össze. Legnagyobb állóvize a Balaton. (Turolás, rianás; híres halgazdasága, fürdőélet!) Kisebb állóvizei a Fertő-tó és a Velencei-tó.

Régi mocsaras területeit lecsapolják és csatornázzák. Sok forrása és ásványos vize van.

e) Talaja, termékei. Legnagyobb része lösz, alacsonyabb részein áradmányos talaja van. (Mindkettő igen termékeny.) Földművelés fejlett, termelés változatosabb (kedvező éghajlat). Kiváló szőlőművelése. Különösen a Bakony faipara fejlett.

Hazánk legfejlettebb szarvasmarhatenyésztő vidéke. (Jó legelő kaszálók és takarmánynövények!) Az erdős vidéken sok a sertés (makk.) A szárazabb legelőkön sok a juh. A Balaton halászatára nagy jövedelmet nyújt a lakosságnak.

Hegyei tele vannak ásványi kincsekkel. Építő- és burkolókő, mész- és cementégetésre alkalmas mész, márga sok van. Szene elsőrendű és bőven van (gyáripára fejlett!) Kőolaj telepek (csaknem fedezik hazánk évi kőolaj szükségletét!)

f) Lakossága. Település. Sűrűbben lakott, mint az Alföld (Jó talaj, kedvező időjárás, sűrűbben lakott!) Lakosságának több mint kétharmada magyar. A Fertő vidékén németek, Zala és Vas megyék déli részén vendek, a Dráva mentén sokácok élnek nagyobb számban.

Települése falutelepülés. (A falvak átlag kicsinyek, de sűrűn vannak egymás mellett.)

Nemcsak a legsűrűbben lakott területe hazánknek, de legműveltebb is. (A legkevesebb analfabéta!)

Vallásra nézve túlnyomó többsége római katolikus.

g) Közlekedése. Élénk közlekedése van. (Jó utak, kiterjedt vasúti hálózat, kiváló víziutak). Legfontosabb víziútja a Duna Hajózhatóvá a Dráva is. Budapest és Bécs között kitűnő gépkoesi utak épültek.

h) Vármegyéi, városai.

III. Összefoglalás. Kérdések alapján? Miért kedvező éghajlata? Hol keletkeztek nagyobb városai? Másoljuk le a három dunántúli tavat, tegyük egymásra a kivágott lapokat! Melyik és hányszor nagyobb vagy kisebb a másikinál? Hol van a Balaton meredekebb és sekélyebb partja? Mennyi a Dunántúl népsűrűsége, ha területe 36.834 km², lakossága 2.685.000?

Vegytan.

1939. december 3. hete.

V. OSZTÁLY.

A tanítás anyaga: Az alkoholok.

Nevelési cél: Az alkohol káros hatása az emberi szervezetre.

V á z l a t.

I. Előkészítés. a) Számonkérés. A szénhidrátokról tanultak összefoglalása: a cellulóz, a mézga, a keményítő, a cukorról tanultak felújítása.

b) Célkitűzés.

II. Tárgyalás. a) Az alkoholos erjedés. Ha híg cukoroldatot vagy édes gyümölcs levét néhány napig a levégőn állni hagyjuk, gázbuborékok fejlődnek benne. Később az oldat elveszti édes ízét és alkoholos lesz. Ezt az elváltozást igen apró, szabad szemmel nem látható élesztőgombák okozzák. A levegőben rengeteg van belőlük, sarjadzással szaporodnak. Ezek az élesztőgombák belejutnak a cukoroldatba s a cukrot széndioxidra és alkoholra bontják. Ezt nevezzük alkoholos erjedésnek. Az élesztőgombák csak híg cukoroldatot tudnak erjeszteni, ezért nem erjed a lekvár, a méz, a gyümölcsbefőtt, ha sok cukor van benne. A nagy meleg megöli a gombákat, a hideg megakadályozza fejlődésüket. Az erjedéshez közepes hőmérséklet kell (4–35 C fok.)

b) Hogyan „kel” a tészta? Az élesztő élesztőgombák tömege. Kenyérsütéskor a liszt egy kis részéből langyos vízben áztatott élesztővel tésztát gyúrnak s ezt meleg helyen állni hagyják. Ebből lesz a *kovász*, amelyet a többi liszttel, sóval, langyos vízzel lágy tésztával dagasztanak, hogy a kovász a tésztában egyenletesen eloszolhassék. A jól megdagasztott tészta (esetleg kelés után) kiszakasztják, szakajtóba újra kelesztik s azután megsütik.

Keléskor a tésztában alkoholos erjedés megy végbe. Az élesztő